

## AMARETTI-SÜ

für eine Form von ca. 1,2 Liter

75 g kleine **harte Amaretti**  
2 Esslöffel **Amaretto**  
½ Esslöffel **Cognac**

zugedeckt ca. 15 Min. marinieren

250 g **Mascarpone**  
180 g **Nordische Sauermilch**  
3 Esslöffel **Puderzucker**  
1 Teelöffel **Vanillezucker**

alles gut verrühren

1 dl **Rahm**, steif geschlagen  
50 g **Schokoladespäne**

beides darunter mischen, Amaretti sorgfältig darunter mischen, in die Form füllen, glatt streichen, zugedeckt ca. 6 Std. gefrieren. Ca. 2 Std. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen

kleine **harte Amaretti**  
2 Esslöffel **Schokoladespäne**

zum Verzieren

**Haltbarkeit:** im Tiefkühler ca. 1 Monat.

